

IMPRESA SIMBOLO

Nel 1894 brevettò
il pandoro
Una storia nata
nel cuore della città

CERPELLONI PAG 9

LA STORIA. Tutto parti dal fondatore Domenico durante l'Ottocento: il padre Pietro aveva una pasticceria in corso Portoni Borsari e lui mise subito le mani in pasta

Quando la Melegatti faceva scuola nel mondo

La leggenda familiare vuole che un garzone assaggiando il dolce esclamasse «L'è proprio un pan de oro». E da lì nacque il pandoro

Emma Cerpelloni

Il futuro è incerto, doloroso, per la Melegatti, ma grande è stato il suo passato ed una storia da geniale protagonista ha il suo fondatore, Domenico Melegatti (1844-1914), pioniere della nostra industria agroalimentare. Domenico era un figlio d'arte: in corso Porta Borsari 21, suo padre Pietro aveva una pasticceria, e qui, subito dopo le elementari, venne a lavorare con i fratelli Giuseppe e Angelo. Mostrò da subito una predisposizione innata e tanta fantasia nel creare nuovi prodotti. La prima notizia sulle sue sperimentazioni risale al 1868, quando, a 24 anni, partecipa a un concorso nell'ambito dell'Esposizione agricolo-industriale di Verona, organizzata dalla locale Accademia di Agricoltura, commercio e arti, vincendo un premio speciale «per i suoi lavori in zucchero».

Dopo la morte del padre, nel 1873, rinnova la produzione di pasticceria, creando non solo dolci tradizionali, ma anche nuovi prodotti come le "ghiaie dell'Adige", confetti dalla ricetta originale, e le "caramelle di carne", che anticipano i moderni dadi da cucina. In questi anni, inizia a sperimentare un dolce nuovo, rinnovando una ricetta tradizionale legata al Natale, come "festa del pane": la notte della vigilia, le donne nelle cucine delle corti contadine, attendevano l'alba preparando

il levà, un impasto di pane lievitato con uvetta, mandorle e pinoli. Melegatti aggiunse a questa ricetta una maggior quantità di lievito, uova, burro e zucchero ed eliminò gli altri ingredienti. Nacque un prodotto che poteva essere realizzato in serie dai pasticceri e in laboratori attrezzati. Per cuocerlo in modo uniforme, Melegatti inventa e progetta uno speciale "forno a calore continuo".

Crea anche uno speciale stampo metallico per dare al pandoro l'originale forma di piramide tronca con la base a stella a otto punte. Per la preparazione, di almeno 36 ore (sette cicli di impasto e 10 ore di lievitazione) occorre ambienti ampi, oltre ad un gruppo di pasticceri addestrati e qualificati. Dota i propri locali di un sistema di ventilazione e riscaldamento in grado di controllare la temperatura e l'umidità. Il successo è immediato.

La leggenda familiare vuole che la parola "Pandoro" sia uscita dalla bocca di un garzone che, ammirando una fetta del nuovo prodotto, illuminata da un raggio di sole, abbia esclamato "L'è proprio un pan de oro". Nei mesi successivi, Melegatti fece domanda di privativa industriale per risolvere i contrasti, anche legali, con altri pasticceri veronesi che rivendicavano la paternità del dolce. Melegatti decise di sfidarli, invitandoli a divulgare la vera ricetta del pan-

doro. In premio una grossa somma: mille lire. Nessun pasticcere si presentò.

Non sappiamo in quale anno preciso sia iniziata la produzione, ma la data di nascita ufficiale del pandoro viene ritenuta il 14 ottobre 1894, quando il pasticcere ricevette il certificato di Privativa industriale dal Ministero di Agricoltura, Industria e Commercio del Regno d'Italia. Fin dalla primavera di quell'anno, sul nostro giornale, il 21 e 22 marzo 1894, comparve un'inserzione in cui Melegatti informava «di aver allestito un nuovo dolce che per squisitezza, leggerezza, inalterabilità e bel formato, reputa degno del primo posto nominandolo Pan d'oro». Era la prima pubblicità del pandoro. Melegatti aveva 50 anni, essendo nato a Verona il 16 settembre 1844.

Il 10 marzo 1904, il pandoro ottiene il brevetto: è ormai affermato in tutto il nord Italia ed entra in concorrenza con il panettone di Milano, dove, in corso Vittorio Emanuele, il pasticcere veronese apre un suo negozio, che verrà chiuso alla sua morte, avvenuta il 31 gennaio 1914. In mancanza di figli, la pasticceria passa alla nipote Irma Barbieri, con il marito Virgilio Turco. Dai primi anni Cinquanta, la produzione industriale. •



La vecchia sede decorata in tufo

Turisti con il naso per aria per ammirare i «pandori»

Accade sempre più spesso, passando per corso Porta Borsari di incontrare gruppi di turisti che, al numero 21, sono invitati dalla guida a guardare in alto, per ammirare i tufi in cornice del palazzo: sono raffigurati due pandori.

IL PALAZZO. I due pandori testimoniano che, in questo palazzo, Domenico Melegatti ha inventato e sfornato il primo pandoro.

Il più famoso dolce di Verona, che ha conquistato le tavole di tutta Italia, alla fine del pranzo di Natale, è nato proprio di fronte alla chiesa di San Giovanni in Foro.

All'inizio degli anni Trenta, la vecchia sede fu rinnovata. Progettista l'ingegner Fraizzoli che studiò una facciata neoclassica, scandita da lesene in bugnato rustico, con poggioni che diventano terrazze a lato dell'ultimo piano, dove come obelischi sono disposti due pandori in tufo. Anche l'architettura ispirata al neoclassicismo non poteva non



Domenico Melegatti con la moglie Adele Carlini nel 1907

inchinarsi all'invenzione del pandoro.

LA PUBBLICITÀ. Da subito, Domenico Melegatti fa conoscere il suo nuovo prodotto con grandi inserzioni sui giornali, L'Arena, per prima, oltre a manifesti murali. Studia anche nuove insegne luminose sul negozio e per la

distribuzione si serve di piccoli camioncini con il logo del prodotto.

Del resto, chi non ricorda Franca Valeri negli spot Melegatti dagli anni Settanta? «Babbo, mi cade in depressione?» dice la simpatica attrice e per rallegrarlo gli ricorda il concorso Natale d'oro Melegatti, che metteva in palio tantissimi premi e anno dopo anno, soprattutto automobili sempre più prestigiose, arrivando fino alle Maserati e alle Ferrari.

Dagli anni Settanta, del resto, la Melegatti ha iniziato a produrre campagne promozionali a livello nazionale diffuse in televisione, alla radio e sui giornali con testimonial famosi soprattutto del mondo dello spettacolo. Gli spot con la Valeri hanno attraversato anche tutti gli anni Ottanta, il decennio d'oro del pandoro veronese.

Allora, chi comperava o riceveva in regalo il pandoro Melegatti compilava una cartolina, per partecipare al concorso.

Dopo la Valeri, è stata la volta di un'altra attrice comica, Anna Finocchiaro che si spartiva il pandoro con un giovane grassone. Poi negli anni Duemila anche Bud Spencer nei panni di Babbo Natale ha fatto la pubblicità per Melegatti e perfino Valerio Scanu, allora cantante di successo. Poi i bambini che presentavano il pandoro dicendo che «Melegatti fa più grande il pandoro». **e.cerp.**

Curiosità e innovazioni

La forma a piramide tronca forse ispirata da Dall'Oca

Alla morte di Domenico Melegatti, nel 1914, ereditò la nipote, Irma Barbieri, sposata con Virgilio Turco stretto collaboratore di Melegatti il quale gestiva il negozio aperto a Milano in corso Vittorio Emanuele. Alla morte di Virgilio Turco e Irma Barbieri l'azienda passò ai figli Antonio, Giuseppe, Carolina, sposata con Ronca, e Lorenza Turco. Le famiglie Turco e Ronca ereditarono, dunque, la Melegatti. Negli anni l'azienda crebbe e, dopo la fine della seconda guerra mondiale, la Casa del Pandoro Melegatti diventò una srl. Nel 1951, venne aperto il primo stabilimento industriale a produzione automatizzata, in via Raggio di Sole. Lo sviluppo divenne sempre maggiore negli anni Sessanta, quando i prodotti Melegatti vennero venduti non solo nei negozi di pasticceria, ma anche nei primi supermercati. Nel 1983 si inaugura il nuovo stabilimento a San Giovanni Lupatoto. Come si legge nella biografia

di Domenico Melegatti pubblicata nel Dizionario Biografico dei Veronesi dell'Accademia di Agricoltura, il pasticcere inventò anche altri dolci che però non ebbero la fama del pandoro: i confetti vanigliati, chiamati Ghiaia dell'Adige e nel 1904 creò anche il Pan reale, in onore del re Umberto I, assassinato alcuni anni prima. Gli ingredienti erano farina, vaniglia, mandorle, gelatina di cedro, burro di cacao. Inoltre, creò anche dadi per il brodo e l'estratto di carne.

Originali anche i suoi studi sulla conservazione degli alimenti: per mantenere fresche le uova, una delle sue materie prime, pensò di seppellirle nella calce. Per quanto riguarda lo stampo a piramide tronca con la base a stella a otto punte che dà origine alla forma del pandoro, le biografie di Melegatti sono divise: c'è chi dice che fu una sua idea e chi invece sostiene che questa forma fu disegnata dal pittore concittadino Angelo Dall'Oca Bianca. Altri sostengono che Melegatti vide questa curiosa struttura geometrica in una tela del pittore veronese e la riprese per il suo dolce. **a. corp.**



Il palazzo storico Melegatti in corso Porta Borsari: in alto, due pandori in tufo, simbolo della casa



L'antico laboratorio Melegatti di corso Porta Borsari



Fasi della lavorazione nella sede di via Raggio di Sole